



Felix Solis

D.O. Monterrei

El Amo del Calabozo

“El Amo del Calabozo”, es un símbolo de transformación y celebración. En la antigua Grecia, se creía que el inframundo no era solo un lugar oscuro, sino un proceso de cambio, donde las almas pasaban por diferentes etapas antes de alcanzar la eternidad. De la misma manera, este vino representa ese viaje: desde la cerradura que simboliza el inicio del tránsito, hasta la mano que lo guía, como Caronte, transportando las almas a través del río de la vida.

Cada sorbo es un ritual, una invitación a reflexionar sobre los hitos de la existencia, como la historia de Perséfone, que fue raptada por Hades, pero también la celebración de la vida infinita en el lugar de alegría y renovación.

“El Amo del Calabozo” es más que un vino; es un símbolo de transformación, un brindis por los momentos de cambio y celebración que todos vivimos. Cada copa invita a recordar que, como en la antigua Grecia, la vida misma es un proceso de tránsito, y el vino es el ritual que acompaña esa hermosa travesía.

Región

La uva mencía refleja la evolución y diversidad de la D.O. Monterrei. Aunque la región es conocida por sus blancos, los tintos están ganando protagonismo. La uva mencía se beneficia de un clima continental con influencia atlántica, un marcado contraste de temperatura entre el día y la noche, inviernos fríos y veranos cálidos, lo que aporta una gran complejidad. Los suelos son principalmente graníticos y pizarrosos, y la vendimia suele ser tardía. Estas condiciones definen el perfil del vino: fresco, con alta intensidad aromática, taninos suaves y una acidez equilibrada.

VARIEDAD
Mencía.

ESTILO
Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
14-16°C.

Notas de Cata

Color rojo granate brillante. Limpio y de capa media con buena fluidez en copa. Intensidad aromática media-alta. Predominan los frutos rojos frescos (fresa, frambuesa, cereza) con matices florales (violetas) y sutil mineral típico del terruño gallego. Ligeras notas de regaliz y tierra húmeda que aportan complejidad.

En boca, tiene un ataque suave y fresco. Paso ligero y equilibrado, con acidez viva que realza el carácter frutal. Taninos amables, bien integrados, que aportan estructura sin astringencia. Final medio con recuerdo persistente a frutas rojas y un ligero toque balsámico.

Maridaje

Es perfecto con platos de carnes blancas, como un pollo asado o solomillo de cerdo en salsa. Los embutidos y quesos semicurados también son una excelente opción, junto con la verdura asada o a la parrilla.

Información Técnica

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que preserva los aromas y características varietales de estos vinos.